



## DÓNDE COME EL DIRECTOR DEL BASQUE CULINARY CENTER, JOXE MARI AIZEGA, EN SAN SEBASTIÁN

### ● Dónde desayunar.

Somos Bakery, de Paula Arrate y Stephano Veintimilla, "una pequeña cafetería que ha supuesto una revolución en el barrio del Antiguo". Con un ambiente acogedor y mesas en la calle, asegura que es perfecta para arrancar el día. Elige un café, "acompañado de sus maravillosos huevos Benedict o turcos, y si hay que probar algo dulce, el *banana bread* (bizcocho de plátano) o el *cinnamon roll* (rollo de canela)". Antonio Gaztañeta, 4. San Sebastián. 656 93 23 41.



### ● Un sitio para tomar el aperitivo.

En Kapadokia recomienda el pincho de tortilla de patata o el ravioli de gambón. "Una verdadera delicia. El ambiente es muy relajado". Arrandegi, 10. San Sebastián. 943 58 31 86.

### ● Dónde comer.

El restaurante de cocina tradicional vasca El Vaskito, liderado por Iñaki Azkue. "La propuesta de pescados a la parrilla es excepcional, y el changurro donostiarra, un imprescindible que no puede faltar en la mesa". Igara Bidea, 33. San Sebastián. 943 35 87 78.

### ● Dónde cenar.

Para una cena especial, Aizaga escoge Kai Sushi, de Sebastián Pincheira, "donde la frescura del pescado y la maestría en la preparación del *sushi* son incomparables", dice. Recomienda "las *gyozas* de changurro a la donostiarra con *shiitake* (setas) y *gochujang* (salsa picante) y los *nigiris* de vieira". Arrasate, 5. San Sebastián. 943 71 54 26.

Los morros en salsa. ¡Las papillas gustativas! Unos 40 euros. *Pintxos*, entre 3 y 4. San Marcial, 48. San Sebastián (Gipuzkoa). 943 42 14 23.

**60**

### La Falda Tortilla de premio

Este año se ha llevado el premio a la mejor tortilla de España (18 euros). Cuenta con locales en Lavapiés y Chamberí. Además de la clásica, preparan otra con chorizo cebolleiro y grelos, y ofrecen raciones como ensaladilla de ventresca y pulpo (17). Miguel Servet, 4, y Espronceda, 17. Madrid. 911 83 54 16.

**61**

### La Sorpresa Un as de tapas

Esta taberna ilustrada de aires tradicionales engancha por su atmósfera y sorprende por su breve pero seleccionada oferta de cocina. Imprescindibles las especialidades de atún rojo. Ronda los 25-30 euros.

Arbolí, 4. Cádiz. 956 22 12 32.

**62**

### Maipi Bar de siempre

Dos cocineros con estrella Michelin, Germán Carrizo y Carito Lourenço (chefs de Fierro), continúan con la tradición de este bar de toda la vida, donde sirven desde ensaladilla rusa (9 euros) a boquerones fritos (10).

Maestro José Serrano, 1. Valencia. 963 73 57 09.

**63**

### Tasquita de Zahara Santo y seña de la Sierra

Juan Carlos Gómez y Sonia Gómez sirven excelentes arroces que acompañan con tapeo (a 4 euros) y raciones, como la parrillada ibérica (24 euros para dos) y sus chicharrones caseros. San Juan, 8. Zahara de la Sierra (Cádiz). 620 51 67 20.

**64**

### Val de Pepe

#### Secreto de barrio

Apartado del turismo, José Valdespino ha dado forma a un local de barrio, heredero de lo mejor de la cocina clásica de la ciudad. Aunque toda la carta es tentadora, sus papas *aliñás* y sus albóndigas al oloroso son casi obligatorias. La cuenta, unos 20 euros. Paraíso, 3. Jerez (Cádiz).



### Todo al verde

**65**

### Amaltea

#### Al natural

Este colorido local lleva más de dos décadas trabajando con productos de cercanía y ecológicos. Además de la tradicional, ofrecen cartas sin gluten, vegana y vegetariana, con platos como puerros, *miso* y tomate (7 euros) o lasaña de verduras (14 euros), y vinos naturales de pequeñas bodegas andaluzas. Isasa, 10. Córdoba. 657 75 75 98.

**66**

### Desorienté

#### Verde Asia

Después del éxito en Poblenou, ha abierto un segundo restaurante vegano en Eixample. Tapas y platillos con una elaboración cuidada y un toque asiático. Dos menús de medio-día (14,90 y 18,90). Ramón Turró, 209, y València, 201. Barcelona. 934 06 99 40 y 936 43 12 63.

**67**

### Fronda Pasaje

#### Sorpresa vegana

El chef Máximo Cabrera lleva la gastronomía vegana a otro nivel. Dos sorprendentes menús degustación